



przepisy.pl

# Śledziowe kanapki

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- filet ze świeżego śledzia - 50 dekagramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- cebula - 3 sztuki
- kapusta kiszona - 250 gramów
- pasta pomidorowa - 2 łyżki
- kromki chleba razowego - 10 sztuk
- natka pietruszki do dekoracji
- pieprz
- cukier
- ocet winny - 1 łyżka
- olej - 6 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Kapustę posiekaj, zalej dwiema łyżkami oleju, po czym wymieszaj i odstaw na około pół godziny.
2. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na rozgrzanym oleju. Filety śledziowe pokrój w kostkę i dodaj do cebuli, wraz z pastą z pomidorów.
3. Duś razem przez 15 minut, po czym przypraw do smaku octem, pieprzem oraz Delikatem Knorr.
4. Na kromkach chleba ułóż kapustę, a na wierzchu śledzia Całość udekoruj natką pietruszki i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)